



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PIRASALI BÖREK

2 adet hazır yufka
1 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
1 çorba kaşığı tereyağı
İç malzemesi için:
1 kase ufalanmış beyaz peynir
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kg pırasa
1 adet haşlanmış orta boy patates
Tuz, pul biber
Yarım demet maydanoz

İç malzemesi için pırasaları yıkayıp süzdükten sonra küçük küçük doğrayın. Birkaç kaşık sıvı yağda kavurun. Ufalanmış beyaz peyniri, rendelenmiş patatesi, kıyılmış maydanozu, tuzu ve pul biberi ekleyip tatlandırın.

Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. İç malzemeniz hazırdır.

Tereyağını yakmadan eritin, ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Yufkalardan bir tanesini tezgahın üzerine yayın. Üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Küçük bir süzgeç yardımı ile tereyağı ile tatlandırduğunuz yufkanın üzerine Pakmaya Mısır Nişastası serpin. İç malzemeyi de yufkanın ortasına büyük bir kare olacak şekilde yayın.

Yufkanın kenarlarından başlayıp ortaya doğru zarf şeklinde katlayın. Üzerini de tekrar eritilmiş tereyağından yağlayın.

Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın.

Yufkaları tek tek geniş ve yapışmaz yüzeyli bir tavada her iki tarafını çevirerek kızartın.



